

פסטה משובחת ברוטב
פטריית שיכורות

רכיבים

הכנה

1. מבשלים את הפסטה ומסננים, לא שוטפים במים ושומרים חצי כוס ממי הבישול.
2. בסיר רחב ושטוח מניחים חמאה, שמן זית, עלי מרווה ושום, מערבבים כחצי דקה ומוסיפים את הפטריות, מערבבים ומוסיפים מלח ופלפל.
3. מוסיפים את היין הלבן, קליפת הלימון ומיץ הלימון, מערבבים ומוסיפים חצי כוס ממי הבישול. מביאים לרתיחה ומכניסים את הפסטה לסיר, מערבבים ומוסיפים כ- 50 גרם מכמות הגבינה המגורדת לסיר ומערבבים שוב.
4. מגישים חם עם יתרת הגבינה המגורדת מעל.

- חבילה פסטה וזוביטו פרפקטו מהדורה מיוחדת
- מיץ לימון
- כף גרידת לימון מגורדת
- 3/4 3/4 כוס יין לבן
- גרם חמאה
- כפות שמן זית
- שני שום פרוסות
- כוסות פטריות שמפיניון פרוסות דק (2 סלסילות קטנות)
- לפי הטעם פלפל שחור
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- עלים מרווה קצוצים
- לפי הטעם מלח

25 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕